

Menu tradition

39€ TTC

La croustade d'escargots aux cèpes et pieds de veau 1,,9,7,14,6,3

Ou

Le mesclun au foie gras de canard poêlé chasselas, miel et gingembre, 9,7,6,10

Ou

La soupière de langoustines et foie gras sous la croute 8,7,4 ,1,10,6

Le dos de cabillaud lardé de colonata, coulis de langoustines,6 ,7,2,4

Ou

Le carré d'agneau rôti, jus au basilic. 1, 8,6

Ou

Le file de bœuf, sauce foie gras..1,9.

L'assiette de fromage

Ou

Le damier aux deux chocolats de chez Valrhona 8 ,3,7

Ou

Les profiteroles contemporaine 6,1,7,8,

Ou

Le gratin de miel de Tarn et Garonne aux framboises 7,8,1

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande